

# Kulinarisch Wertvolles aus dem Künstlerdorf

Chefkoch Jens Kommerau vom „Kaffee Worpswede“ präsentiert Cordon bleu vom Rotbarsch



## POTT & PANN

Von Heinz Holtgreve

Die besten Köche Nordwestdeutschlands stehen in diesen Sommerferien für „Pott & Pann“ und damit für Sie, liebe Leser, am Herd. Heute ist Jens Kommerau an der Reihe. Er ist nicht nur Küchenchef, sondern zusammen mit seiner Frau Suzanna auch Inhaber des „Kaffee Worpswede“. Wobei der Name des Lokals im 1925 errichteten, denkmalgeschützten Hoetger-Bau („Kaffee verrückt“) irreführend ist. Man kann dort zwar auch erstklassig kaffeestören, aber vor allem wundervoll speisen.

Jens Kommerau hat sich als sommerliches Gericht ein Cordon bleu vom Rotbarsch ausgedacht, mit Lauch und Mozzarella gefüllt auf gebrühtem Kohlrabigemüse und Steinpilzrisotto. Hier sind die Zutaten für vier Portionen:

- 4 Rotbarschfilets à 120 g
- 1 Stange Lauch
- 1 Mozzarella
- 2 Tomaten
- 6 Scheiben Toastbrot
- Basilikum
- Schnittlauch
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zitrose

Die Tomaten überbrühen, abschrecken, entkernen, das schiere Fruchtfleisch würfeln. Den abgetropften Mozzarella zerschneiden. Den geputzten Lauch in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Tomatenwürfel zugeben und die Mischung auskühlen lassen. Erst jetzt die Mozzarellawürfel unterheben.

Vom Fischhändler haben Sie sich möglichst dicke Filets geben lassen, die zu Hause abgespült und auf Gritzen kontrolliert werden. Wenn Sie gegen den Strich mit dem Finger über die Filets streichen, spüren Sie vergessene Pfeffer auf, die mit einer Pinzette oder mit der Kombizange aus dem Werkzeuggehäuse gezogen werden. Die Zange bitte zurücklegen – sonst droht Ärger.

In die mit Salz und Zitrose gewürzten Filets werden Taschen geschnitten, in die die abgeschmeckte Lauchmischung gefüllt wird. Nun machen wir uns gemeinsam an die Panade. Dafür das entrindete, trockene Toastbrot in der Moulinette mit etwas Basilikum und Schnittlauch sowie der Schale von einem Drittel einer unbehandelten Orange fein mixen.

Den gefüllten und eventuell mit Rouleddennadeln oder Schlichterladen fixierten Fisch in Mehl, den beiden verschlagenen Eiern und schließlich in den Bröseln wenden. Den Fisch in reichlich Öl goldgelb anbraten und auf einem Gitter in auf 180 Grad vorgeheizten Backofen in sechs bis acht Minuten gar ziehen lassen.

Dazu gibt es Kohlrabigemüse, für das Sie folgende Zutaten im Haus haben sollten:

- 1-2 Kohlrabi (je nach Größe)
- 20 g Butter
- 1 Schalotte
- 0,1 l Sahne
- etwas Basilikumpesto

Den oder die Kohlrabi schälen, in Würfel oder Rauten schneiden, in Salzwasser nicht zu weich kochen, abgießen und eiskalt abschrecken. Die gepökelte Schalotte fein würfeln und in Butter leicht anziehen lassen. Den Kohlrabi befügen, leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren etwas Pesto oder fein gehacktes Basilikum unterziehen.

Eine edle Beilage ist ein Steinpilzrisotto, das sich solo gut schmeckt. Die Zutaten:

- 100 g Carnaroli- oder Arborio-Risottoreis

- 20 g getrocknete Steinpilze oder
- 150 g frische Steinpilze
- 0,2 l Geflügelbrühe
- 50 g geriebener Parmesan
- etwas Butter
- Schalottenwürfel

Getrocknete Steinpilze etwa eine Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter geben.

Die Schalottenwürfel in einem Topf in Butter anschwitzen, den Reis zufügen und glasig werden lassen. Mit heißer Geflügelbrühe und dem ebenfalls heißen Einweichwasser aufgießen und bei niedriger Temperatur in einer Viertelstunde gar ziehen lassen. Rühren nicht vergessen! Ganz zum Schluss die Steinpilzstreifen oder angebratene und zerkleinerte frische Pilze unterheben. Vor dem Servieren mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Restaurantleiterin Suzanna Kommerau empfiehlt als Weinbegleitung zu Rotbarsch, Kohlrabi und Risotto einen 2007er Sauvignon blanc Schwarzer Kreuz trocken vom Pfälzer Weingut Rings aus Freinsheim.

Restaurant Kaffee Worpswede, Lindendalke 1, 27726 Worpswede. Mittwochs bis sonntags ab 11.30 Uhr geöffnet, Küche von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr. Montags und dienstags geschlossen.



Das Ehepaar Jens und Suzanna Kommerau führen erfolgreich das Restaurant „Kaffee Worpswede“ im denkmalgeschützten Hoetger-Gebäude.  
FOTO: HEINZ HOLTGREVE



[www.weser-kurier.de/pott](http://www.weser-kurier.de/pott)  
[www.bremser-nachrichten.de/pott](http://www.bremser-nachrichten.de/pott)